





przepisy.pl

CIASTO Z JABŁKAMI I BUDYNIEM



 60 minut  Łatwe

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 200 gramów
- mąka pszenna - 3 szklanki
- cukier puder - 0.75 szklanek
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- żółtko jajka - 3 sztuki
- śmietana - 2 łyżki
- proszek do pieczenia - 2 łyżeczki

masa budyniowa

- mleko 2% - 1 litr
- budyń bananowy - 3 opakowania

ponadto

- jabłko - 7 sztuk
- cukier puder

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, cukru pudru, Kasi, żółtek, cukru waniliowego, 2 łyżek śmietany i 2 łyżek proszku do pieczenia zagnieść ciasto i podzielić na 2 części.
2. Budyń ugotować wg przepisu na opakowaniu.
3. Jedną część ciasta obsypać mąką i rozwałkować, włożyć do wysmarowanej tylko Kasią blachy o wymiarach 24 x 36 cm.
4. Jabłka obrać, pokroić w kawałki, ułożyć na cieście kawałek przy kawałku.
5. Na owoce wylać gorący budyń i rozprowadzić po całych owocach.
6. Rozwałkować drugą część ciasta i położyć na gorący budyń, wstawić do piekarnika na 50 min. na 160 st C.
7. Gdy ciasto ostygnie, posypać cukrem pudrem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl